Notice d'utilisation

Machine à pâtes manuelle en inox

Réf. 28024

Utilisation :

1. Monter les éléments sur la machine à pâtes.

2. Fixer la machine au plan de travail avec l'étau.

3. Préparer la pâte et la couper en plusieurs petites boules de pâtes à passer les unes après les autres dans la machine.

4. Nettoyer la machine à pâtes avant la première utilisation, avec un chiffon sec. Puis pour nettoyer les rouleaux, faire passer un peu de pâte et la jeter.

5. Régler l'épaisseur de la pâte : pour cela tirer puis tourner le bouton. Ce bouton ajuste l'écartement des 2 rouleaux de la machine à pâtes pour obtenir l'épaisseur de pâte désirée. L'épaisseur n°1 est la plus grande et l'épaisseur n°9 est la plus fine, soit 0,2 mm. Il est conseillé de commencer par l'épaisseur la plus grande en n°1, puis de repasser la pâte dans la machine pour la rendre de plus en plus fine, passage après passage.

6. Faire passer un peu de pâte : la placer sur le dessus de la machine, sur les rouleaux, et tourner la manivelle. Couper la pâte avec un couteau. Répéter à plusieurs reprises cette opération en pliant la pâte en 2. Si besoin fariner la pâte et/ou les rouleaux de la machine entre 2 passages.

7. Quand la pâte devient régulière, tirer et tourner de nouveau le bouton pour réduire l'épaisseur de la pâte : passer au n°2. Plier la pâte en 2 et la repasser dans la machine. Répéter l'opération en diminuant à chaque passage l'épaisseur de la pâte jusqu'à atteindre le résultat désiré.

8. Les morceaux de pâte obtenus peuvent directement servir pour des lasagnes ou peuvent être recoupés de façon à former des raviolis, ravioles, pâtes plates de toutes formes (en utilisant des emporte-pièces) , etc …

9. Laisser sécher 1h minimum sur un torchon les pâtes coupées. Les cuire dans de l'eau bouillante salée, 2 à 5 min environ selon l'épaisseur, ou les conserver une semaine environ dans un endroit frais et sec.

10. Après chaque utilisation, nettoyer les rouleaux de la machine avec un pinceau ou un chiffon sec. Si les rouleaux ne tournent pas facilement, mettre quelques gouttes d'huile à leurs extrémités et les faire tourner avec la manivelle.

Précautions d'emploi :

Attention : ne jamais laver la machine à pâtes avec de l'eau ou au lave-vaisselle !

Recette de pâtes :

500 g de farine
5 œufs
½ verre d'eau
Sel

Tamiser la farine dans un grand récipient. Battre les œufs dans un autre récipient. Former un creux dans la farine puis y verser les 5 œufs battus et une pincée de sel. Mélanger petit à petit avec une fourchette les œufs à la farine en faisant des cercles de plus en plus grands. Travailler ensuite avec les mains la pâte obtenue pour qu'elle devienne homogène et élastique. Si la pâte colle, ajouter un peu de farine. Si elle s'effrite, ajouter un peu d'eau. Le résultat est une pâte qui ne doit pas coller aux doigts. Former une boule avec la pâte. L'envelopper dans un torchon fariné et la laisser reposer 1/2h. Fariner le plan de travail puis y déposer la boule de pâte. Former des petites boules de pâtes avec les doigts de taille à pouvoir les passer dans la machine à pâtes ensuite.

mathon